



NOTRE GUIDE D'ACHAT POUR LES FÊTES

Le champagne reste une valeur sûre de la viticulture française. C'est lui qui, l'an dernier encore, a fait figure de leader en réalisant le meilleur chiffre d'affaires à l'export devant le cognac et les vins de Bordeaux.

PAR ROGER POURTEAU

En 2014, on a fait sauter le célèbre bouchon dans 195 pays. Qui dit mieux ? Même s'il existe une différence abyssale entre la consommation de nos chers voisins britanniques (près de 33 millions de flacons) et celle de la lointaine Papouasie-Nouvelle-Guinée (252 bouteilles). On reste chagrin, pourtant, en constatant que la France a encore réduit de 5 millions de flacons sa propre consommation. Certes, elle est toujours le premier pays au monde buveur de champagne (près de 53 % du marché), mais le redressement si souvent annoncé se fait attendre. Alors, pour les fêtes, revenez au « vin des sacres » : 360 maisons, 4 500 vignerons indépendants et une quarantaine de coopératives ne cessent d'améliorer sa qualité et sa diversité. Pour vous aider dans votre choix, voici 75 cuvées sélectionnées par nos soins.

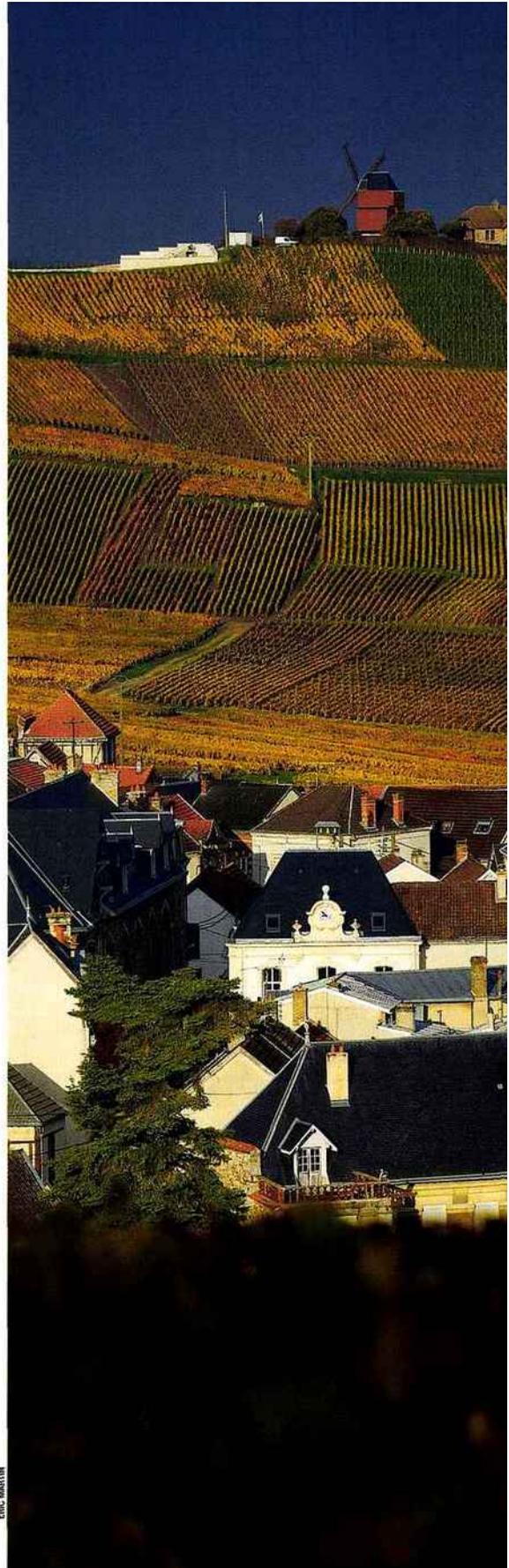
■ CUVÉES DE PRESTIGE EN PROGRÈS

Le haut de gamme de la production champenoise ne cesse de progresser depuis quelques années, particulièrement en valeur. Dans des pays comme les Etats-Unis, le Japon, Hongkong, les Emirats arabes unis et même l'Italie, ces cuvées font un tabac en dépit de leurs prix plus élevés. Elles sont, pour le champagne, l'équivalent des grands crus du Bordelais et témoignent du savoir-faire champenois. Y compris en matière de vieillissement et,

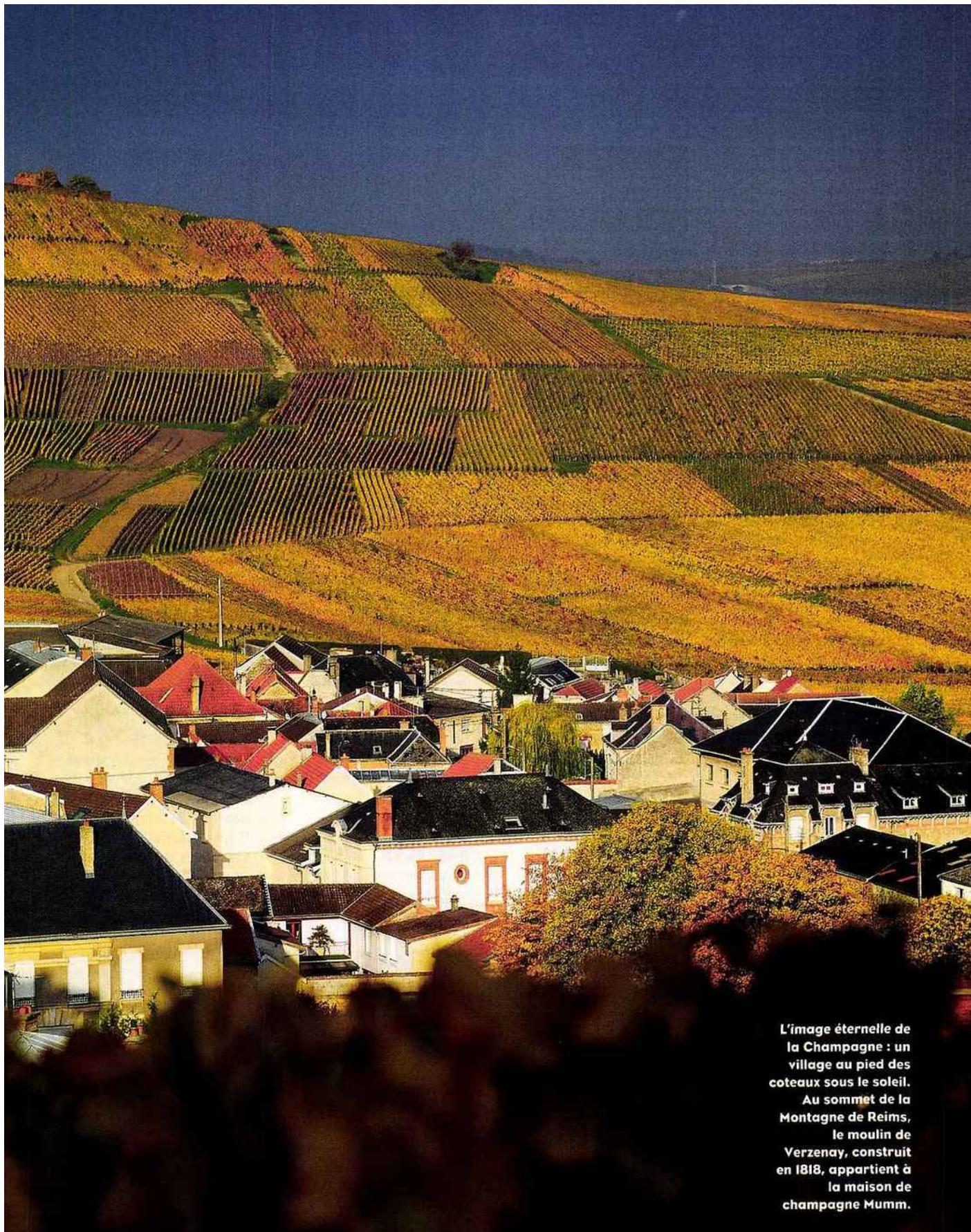
dans la promotion 2015, c'est la sortie du millésime 2006 (une grande année) qui domine. Le 2004 et le 2005 sont toujours très tendance, mais chez Duval-Leroy et chez Henriot, on prend son temps en sortant tout juste le millésime 2000, des champagnes de 15 ans.

■ BRUTS MILLÉSIMÉS TRÈS EUROPÉENS

On ne peut que regretter le faible engouement pour ce type de champagne qui représente moins de 2 % des expéditions mondiales.



ERIC MARTEIN



L'image éternelle de
la Champagne : un
village au pied des
coteaux sous le soleil.
Au sommet de la
Montagne de Reims,
le moulin de
Verzenay, construit
en 1818, appartient à
la maison de
champagne Mumm.



LE SOMPTUEUX BLANC DE BLANCS 2006 DES BARONS DE ROTHSCHILD

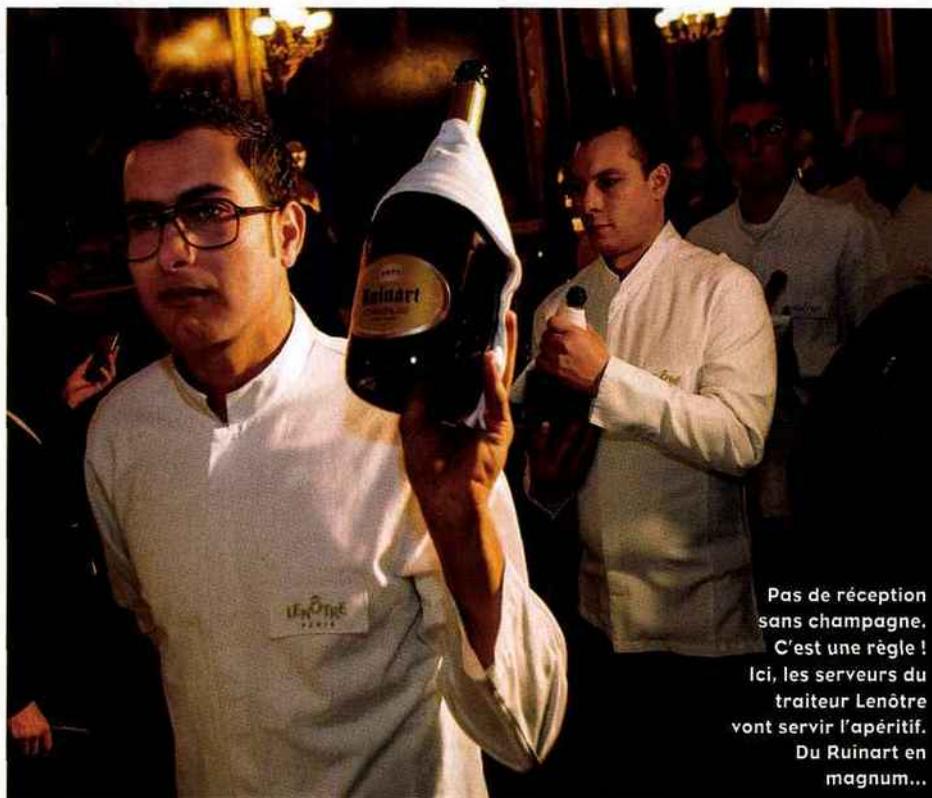
Exception faite des pays de l'Union européenne qui accaparent plus de 57 % du volume commercialisé. La palme revient aux Suédois qui ont doublé, en deux ans, leur consommation de bruts millésimés. Apparition, en cette fin d'année, des premiers 2007, et d'un inattendu 2009 chez Bollinger pour saluer la sortie du dernier James Bond. Chez Jacquesson, les artisans du champagne de Dizy, sortie spectaculaire de trois vins exceptionnels millésimés 2005, chacun d'entre eux étant issu d'une unique parcelle.

■ BLANCS DE BLANCS L'ABONDANCE

Pas de statistiques concernant ces cuvées 100 % chardonnay, sinon qu'elles continuent d'avoir la faveur de consommateurs toujours plus nombreux. Certes, ce cépage n'occupe que 28 % du vignoble mais il est très sollicité, singulièrement les grands et les premiers crus. Millésimé ou non, le B de B reste très tendance et suscite toujours des vocations. Dernière en date, celle des Barons de Rothschild qui sortent une cuvée rare et élitiste d'un somptueux 2006. Chez Delamotte, au Mesnil-sur-Oger, on commercialise des vieux millésimes, alors que Drappier fait appel à des cépages oubliés et que J. de Telmont prive de soufre son blanc bio.

■ BLANCS DE NOIRS ANNIVERSAIRE

C'est la pause après la poussée de fièvre créative de 2014. Le 100 % pinot noir, très délicat à élaborer et qui ne convient pas à tous les palais, a quand même trouvé sa place dans la hiérarchie champenoise. A Châlons-



Pas de réception sans champagne. C'est une règle ! Ici, les serveurs du traiteur Lenôtre vont servir l'apéritif. Du Ruinart en magnum...

JAN SCHMIDT WITTE/VEZED

en-Champagne, la maison Joseph Perrier l'a choisi pour célébrer son 190^e anniversaire. Une création mûrement réfléchie et une seule parcelle de vigne mise à contribution.

■ BRUTS SANS ANNÉE EN FORME

Ces cuvées-là constituent « le cœur de l'offre de la Champagne », observe le Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC). L'an dernier, leur chiffre d'affaires a progressé aussi bien en Europe (+ 5 %) que dans les autres pays (+ 7 %). La Belgique et l'Australie en sont les porteurs, alors qu'en France la part de marché dans la grande distribution dépasse les 75 %. Le brut nature, sans aucun dosage, a toujours ses aficionados et fait ses débuts chez Edouard Brun. Mais la cuvée emblématique, dans

cette catégorie, reste l'Ultra Brut de Laurent-Perrier qui eut pour ancêtre, à la fin du XIX^e siècle, le célèbre Grand Vin sans sucre.

■ BRUTS ROSÉS PRÉSENTS

Ça va toujours bien pour le rosé dont la part de marché continue de progresser, surtout dans les pays de l'Union européenne et de façon spectaculaire en Suède, en Italie, en Espagne et en Allemagne. Dans notre sélection, deux rosés de saignée, la seconde recette du rosé en Champagne : chez Roederer et à la cave coopérative Pannier, à Château-Thierry. Mais aussi un nouveau Rosé Dry (il en existe très peu) dosé à 25 g/l chez Collet, à Ay. Un événement chez Charles Heidsieck : la sortie d'un superbe 2006.

■ VICNERONS LA DIVERSITÉ

Les champagnes de vigneron ont toujours eu leur place dans ce guide d'achat, et cette année nous en avons sélectionné 15, parmi la multitude de possibles dont la production est le symbole de la diversité champenoise. L'an dernier, pourtant, leurs ventes ont reculé de près de 4 % et, sur le marché français - leur principal débouché -, ils ont encore perdu plus de 2,6 millions de bouteilles. La qualité de leurs champagnes n'est pas en cause, car bon nombre de domaines familiaux ont un savoir-faire ancestral que les jeunes générations ont su faire évoluer. On en trouvera maints exemples dans cette sélection. Comme les cuvées Authentique du jeune Marcoult, dans le Sézannais. ■ R.P.

Notre sélection pages suivantes